



 MOSOLE

In una terra dove
la natura e l'uomo
dialogano da secoli,
spicca una cantina
che unisce
perseveranza,
impegno, costanza
e visione.





MOSOLE

Mosole è il sogno e la realtà di Lucio Mosole che da 32 vendemmie percorre con grinta e determinazione il suo desiderio, quello di far vino nel suo territorio. A pochi chilometri da Venezia, percorrendo la strada del vino verso il Friuli, tra le pianure che si stendono all'orizzonte, i canali, i sentieri e i boschi che si perdono tra la nebbia e che fanno da cornice naturale alle tante tracce di epoca romana

e alle ville di inizio secolo dove riecheggia ancora l'eredità dei dogi, c'è un antico casolare rustico da cui si può spaziare con lo sguardo su oltre 30 ettari di vigneto. Qui, forti di terreni unici e di condizioni microclimatiche particolari, nascono vini che al solo riempire un calice raccontano della tenacia e della personalità dell'uomo e ci insegnano a mai demordere per raggiungere risultati lontani.

**A sinistra: Ad Nonam e cicchetti
all'Osteria Banco Giro - Venezia**



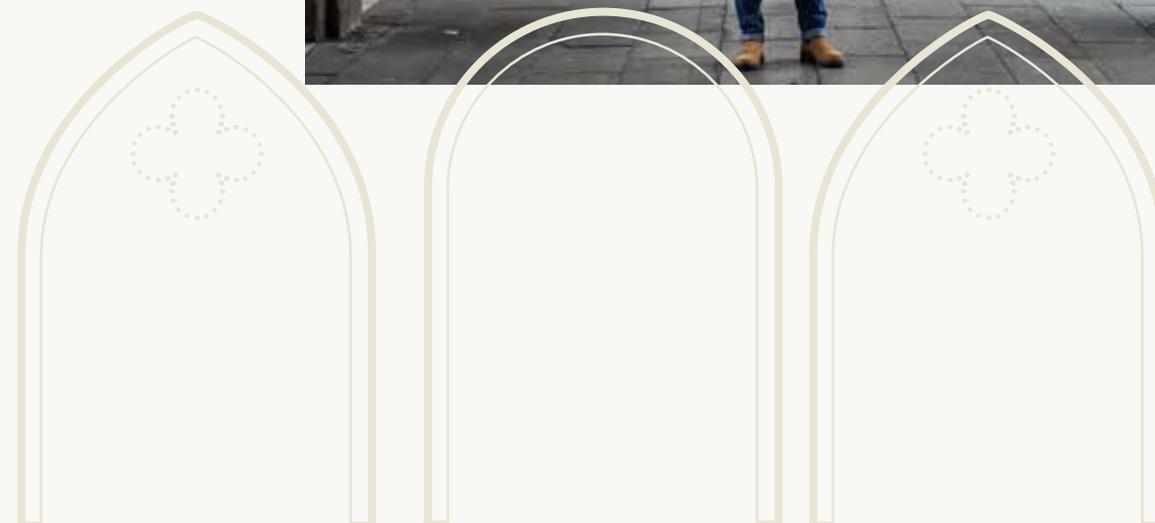
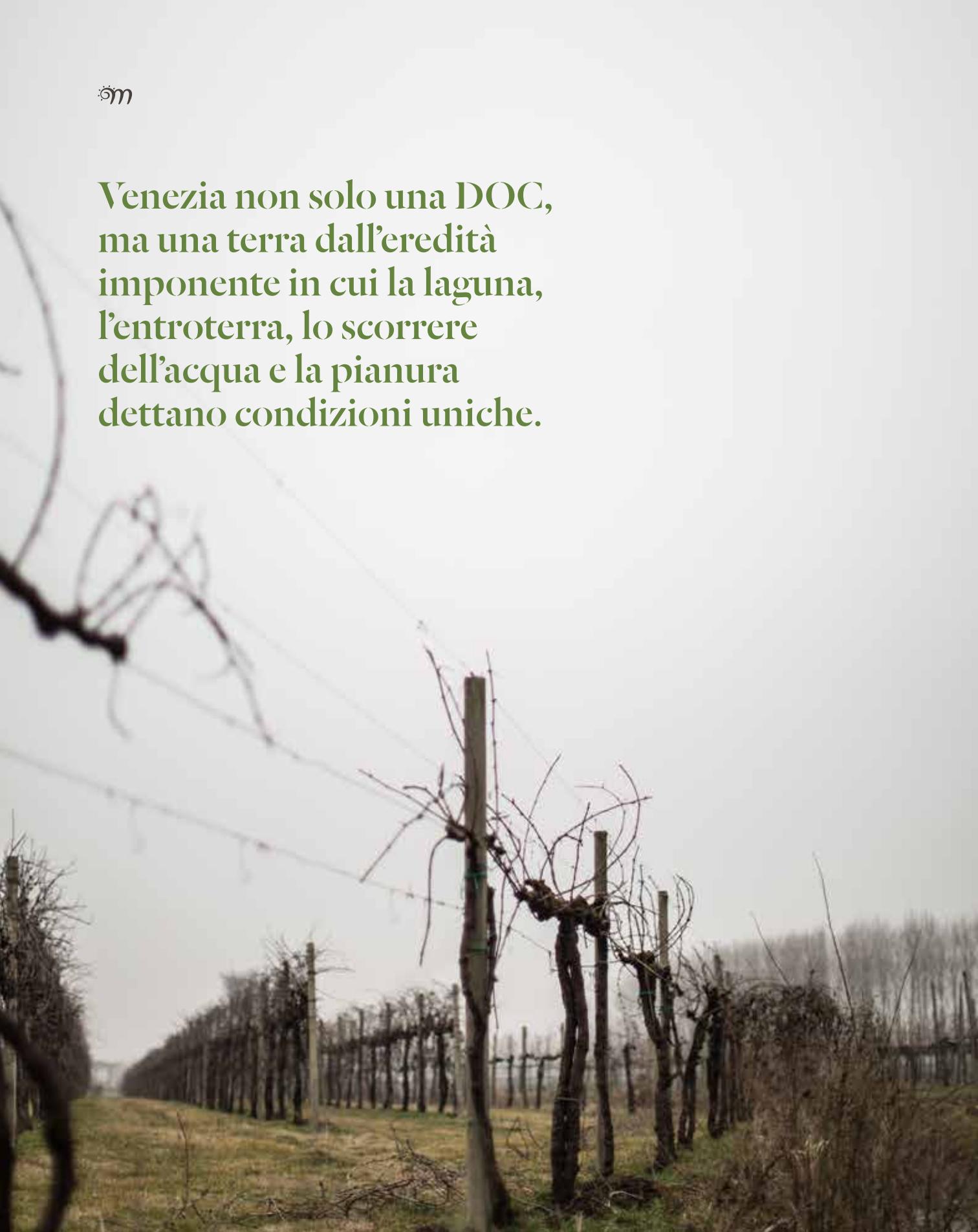
LUCIO MOSOLE

Il motore trainante e la benzina di Mosole. Colui che andò controcorrente nel 1985 ed ebbe il coraggio di perseguire il suo traguardo: esprimere sé stesso attraverso il vino. Un vino che parla del suo territorio, il Veneto Orientale e lo eleva, lo valorizza, lo mostra in tutta la sua forza e carattere. Lucio ha avuto il coraggio di ribaltare le regole per costruire una storia fatta di grinta e dinamicità, dove al mutare delle stagioni, l'uomo resta in perfetta sintonia con la natura e la segue interpretandola attraverso il vino. Ciclista da sempre, dedito al sacrificio, leale nel rispettare l'avversario, con la testa e con il corpo in costante allenamento per impegnarsi e migliorare, Lucio ha trasportato una passione

e una scuola di vita nel vino. Dal ciclismo alla vigna, con la stessa voglia di raccontare dei propri sogni. Così, dopo i tanti viaggi ed esperienze raccolte in Francia, in Piemonte e in Toscana per fare ricerca sui vitigni e sui vigneti per rivoluzionare e valorizzare il vino del territorio, Lucio affinò il suo percorso ed iniziò con umiltà e caparbia tutti i processi di coltivazione, cura, vinificazione ed affinamento dei vini di cui oggi dopo più di trent'anni ne raccoglie ancora le stesse soddisfazioni. Stile, profumi, costanza, sapidità, freschezza, longevità, gradazione. Ingredienti riconoscibili per un invitante racconto in cui uomo e natura si fondono a perfezione.



Venezia non solo una DOC,
ma una terra dall'eredità
imponente in cui la laguna,
l'entroterra, lo scorrere
dell'acqua e la pianura
dettano condizioni uniche.



Sopra: Lucio Mosole a Venezia,
Sotoportego del Banco Giro

Come ci insegnano i Romani
fino ai tempi della Repubblica
Veneziana con i Dogi, il vino
nasce in pianura ed è qui
che con una terra meno
generosa e meno produttiva,

con una buona capacità
di riserve idriche, l'argilla
la fa da padrona e si creano
alchimie. I vini risultano così
mai banali, con una grinta e un
carattere che fanno stupire.

Storia di vini che raccontano il valore di Venezia, dalla costa all'entroterra.

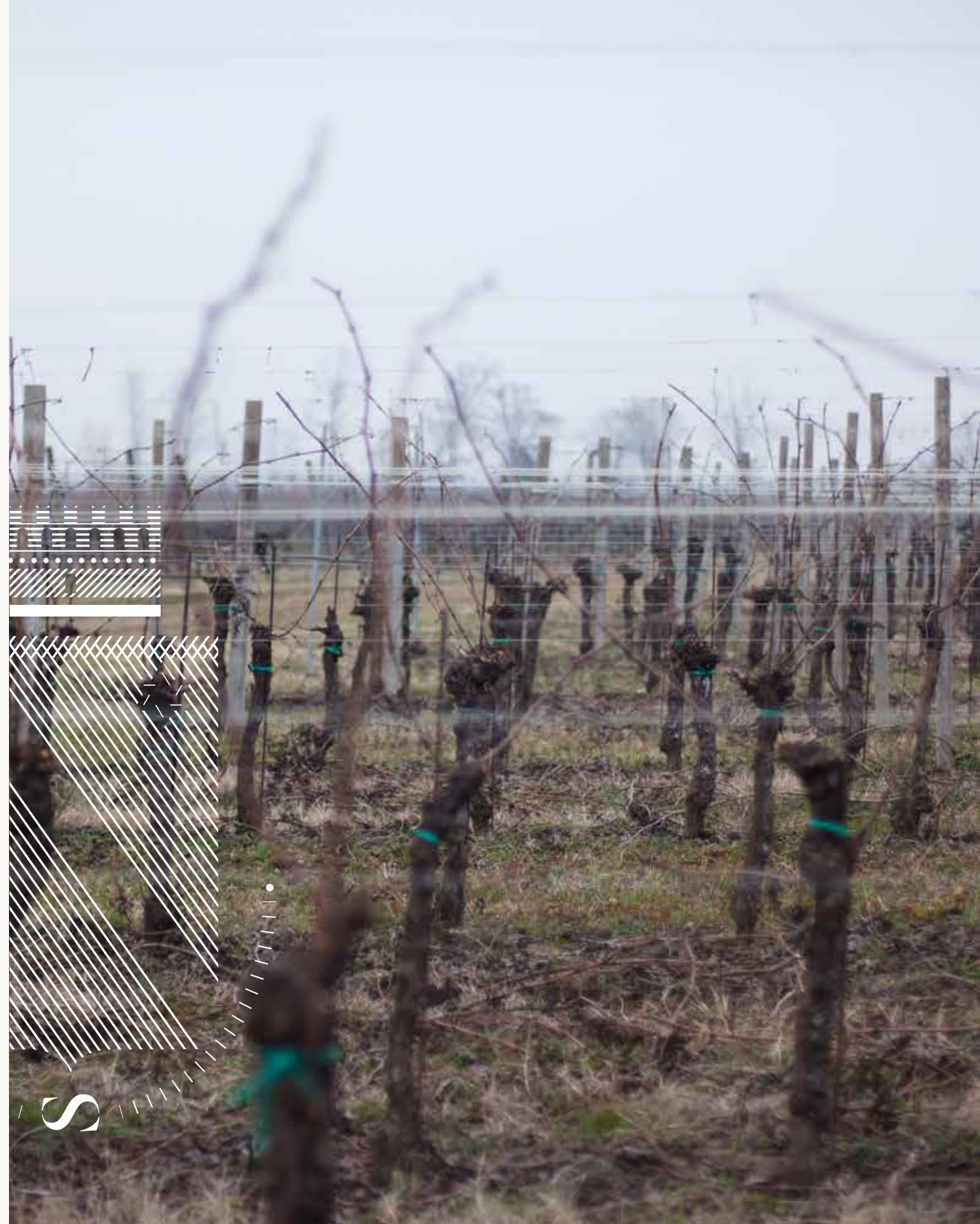


Mosole vuole ripercorrere l'identità di un territorio e proprio per questo utilizza il font tipico veneziano nizioleto che parla ancora oggi di un mondo e di un immaginario unici legati ai valori di un tempo.



Qui il suolo, frutto di antiche alluvioni, è caratterizzato da un'equilibrata sostanza organica ed è ricco di elementi minerali come potassio, calcio, magnesio.

In superficie si nota un sottile strato prevalentemente argilloso, mentre sotto ne è ben presente uno di caranto (carbonato di calcio). Così l'argilla e la componente calcarea regalano ai vini rispettivamente potenza, esaltazione del frutto, mineralità ed espressione.





Inoltre, grazie alla vicinanza del mare, alla presenza di aree lagunari e alla giacitura pianeggiante, il clima è temperato e favorisce l'esposizione dei vigneti ai venti della zona. Da Nord-Est spira la Bora, un vento fresco e asciutto, mentre da Sud-Est soffia

spesso lo Scirocco, caldo e umido, caratteristico di tutti i periodi dell'anno. La presenza dei venti, prevalentemente serali, abbassa così le temperature, favorendo l'escursione termica tra notte e giorno e agevola la componente fenolica e la struttura nei vini.

A destra: Ad Nonam Passito alla Bifora - Venezia



Venezia, il suo entroterra, le campagne e le pianure sono luoghi di scorci e di vive suggestioni di cui Mosole si fa portavoce con uno stile intimo e raccolto, forte e riconoscibile. Come i vini,

che vanno assaporati anche tra giornate frenetiche in cui un calice ferma il tempo e lo dilata, per farci assaporare la magia della quotidianità, la bellezza nei dettagli e il piacere del cammino.



VINI

AD NONAM MERLOT

AD NONAM PASSITO

HORA SEXTA

HORA PRIMA

ELEO

PROSECCO

I TERRITORIALI

Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Ribolla Gialla, Tai,
Cabernet Franc, Merlot, Refosco





AD NONAM MERLOT

Potente, fine, nobile,
come il suo vitigno.
Ad Nonam rende omaggio
al territorio, è la nona pietra
miliare lungo le due città
Oderzo (Opitergium)
e Concordia Sagittaria
(Julia Concordia)
che ha dato vita ad Annone
e celebra i romani con
il loro cambio dei cavalli.



Vitigno:

Merlot 100%

Classificazione del vino:

DOC Lison Pramaggiore

Metodo di coltivazione:

Guyot semplice / classico 6.500
ceppi per ettaro

Fermentazione:

in vasche di cemento ad una temperatura
controllata di 30 - 32 °C

Maturazione:

in barrique da 225 lt di rovere
francese per 24 mesi

Temperatura di servizio:

18 °C

AD NONAM PASSITO

Scegliendo i grappoli più belli e facendoli appassire fino a fine novembre nasce Ad Nonam, il passito in perfetto equilibrio tra zuccheri, alcol e acidità che regala al palato un'esplosione di agrumi e frutta secca.

Vitigno:

Cuvée di uve bianche

Classificazione del vino:

IGT del Veneto

Metodo di coltivazione:

Guyot con 6.000 ceppi per ettaro

Appassimento naturale:

per 3-4 mesi in cassette

Fermentazione:

in barrique di rovere francese da 225 litri

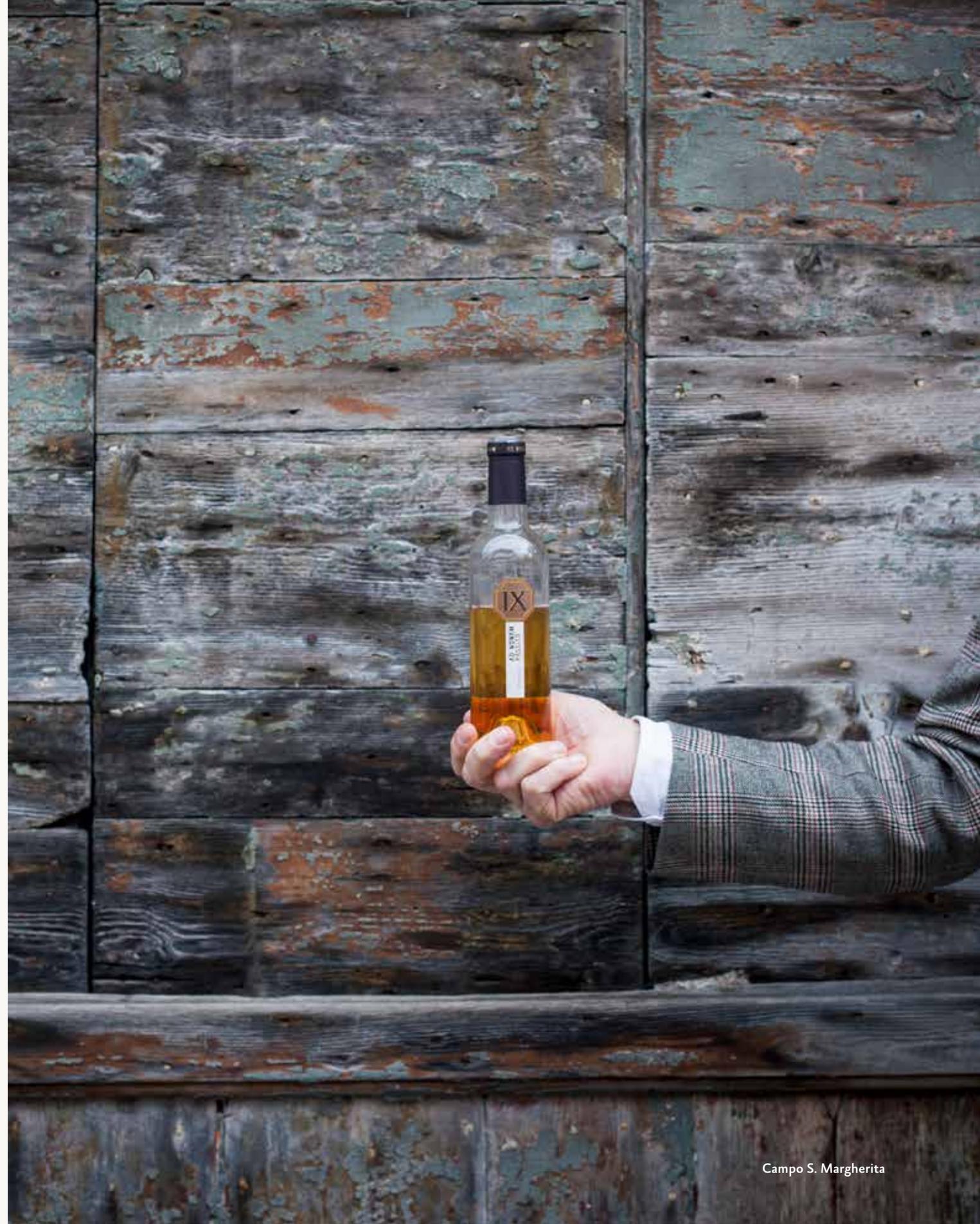
Affinamento:

in barrique di rovere francese da 225 lt

per 18 mesi, in bottiglia per 6 mesi

Temperatura di servizio:

14 °C



HORA SEXTA

Velluto in bocca, dal finale balsamico, con frutta rossa, quasi vegetale, è il vino rosso veneto per eccellenza.

Ce lo suggerisce anche il nome che richiama il momento a mezzogiorno in cui ci si siede a tavola all'insegna del cibo e della convivialità.

Vitigno:

Carmenere e Cabernet Franc

Classificazione del vino:

DOC Lison Pramaggiore

Metodo di coltivazione:

Guyot con 5.500 ceppi per ettaro

Fermentazione:

a temperatura controllata tra i 28 e i 30 °C. La fermentazione malolattica è completata in rovere francese.

Maturazione:

in barrique di rovere francese da 225 litri per 18 mesi

Temperatura di servizio:

18 - 20 °C



HORA PRIMA

Il bianco importante per struttura, forza e verticalità, è il vino perfetto per gustare il territorio abbinato ai bigoli in salsa o ad una carne bianca di selvaggina.

Vitigno:

Chardonnay, Tai, Sauvignon

Classificazione del vino:

IGT Veneto Orientale

Metodo di coltivazione:

Guyot classico 6.000 ceppi per ettaro

Maturazione:

Chardonnay: affinamento in tonneau di rovere francese da 500 litri per 12 mesi, Tai e Sauvignon: in acciaio inox

Temperatura di servizio:

14 °C

ELEO

Autoctono, storico, di famiglia. Eleo nasce dai primi due figli di Lucio, le cui iniziali creano il nome del vino. Potente, pieno, dai sentori di fiori e dall'aromaticità stuzzicante, è un vino fresco che sa durare nel tempo e ne esprime la sua storia migliore.

Vitigno:

Tai 100%

Classificazione del vino:

DOCG Lison

Metodo di coltivazione:

Guyot con 5.500 ceppi per ettaro

Fermentazione:

con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione a 17 °C

Maturazione:

in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 9 mesi

Temperatura di servizio:

10 - 12 °C



PROSECCO

Un vino di una piacevolezza unica, con un bouquet sempre delicato ed una bollicina che accarezza il palato. Un vino che con la sua semplicità ed immediatezza diventa l'emblema della convivialità.

Vitigno:

100% Glera

Classificazione del vino:

DOC Treviso

Metodo di coltivazione:

Doppio Capovolto

Fermentazione:

in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C, la presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclavi

Zuccheri:

14 g/l

Temperatura di servizio:

6 - 8 °C



TER- RI- TO- RI- ALI

VINI BIANCHI

Pinot Grigio
Chardonnay
Sauvignon
Ribolla Gialla
Tai

VINI ROSSI

Cabernet Franc
Merlot
Refosco





PINOT GRIGIO

Un grande lavoro in vigna per dare maturità e carattere anche al vino. Nasce così il Pinot Grigio che è frutto di un lavoro manuale preciso e costante e che con la sua artigianalità racconta al meglio lo stile del territorio.



Vitigno:

Pinot Grigio 100%

Classificazione del vino:

DOC Venezia

Metodo di coltivazione:

Guyot con 6.500 ceppi per ettaro e Sylvoz con 3.000 ceppi per ettaro

Fermentazione:

con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione da 16 a 18 °C

Maturazione:

in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 6 mesi

Temperatura di servizio:

10 - 12 °C



CHARDON- NAY

“Il vitigno Internazionale”
che trova grande espressione
oltre che nella nostra riserva
anche vinificato in purezza,
ottenendo così un vino
con una pronunciata freschezza
e con una componente molto
interessante di frutti tropicali
che lo rendono perfetto
in abbinamento al cibo.

Vitigno:
Chardonnay 100%

Classificazione del vino:
DOC Venezia

Metodo di coltivazione:
Guyot con 6.500 ceppi per ettaro

Fermentazione:
con lieviti selezionati e controllo
temperatura di fermentazione
da 16 a 18 °C

Maturazione ed invecchiamento:
in vasche di acciaio inox sui propri
lieviti per 6 mesi

Temperatura di servizio:
10 - 12 °C



Briccola: palo della laguna
veneziana simbolo della città



Reti da pesca: acqua,
pianura e natura.
Questa è casa nostra.



SAUVIGNON

Scegliamo i migliori cloni con la convinzione che la conoscenza di questo vitigno dia all'uomo l'opportunità di farne il vino aromatico per eccellenza. Con i suoi aromi ed un delicato sentore fruttato, il Sauvignon è fantastico se abbinato a pietanze come l'asparago declinato in ogni sua forma ed eccelle con piatti di pesce e crostacei.

Vitigno:
Sauvignon Bianco 100%

Classificazione del vino:
IGT Trevenezie

Metodo di coltivazione:
Guyot con 6.000 ceppi per ettaro

Fermentazione:
con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione da 16 a 18 °C

Maturazione ed invecchiamento:
in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 6 mesi

Temperatura di servizio:
10 - 12 °C



RIBOLLA GIALLA

Un vitigno autoctono
di grande carattere,
mai scontato e difficilmente
inquadrabile, un vino dallo
stile unico che fa dell'eleganza
il suo punto forte.

Vitigno:
Ribolla Gialla 100%

Classificazione del vino:
IGT Trevenezie

Metodo di coltivazione:
Guyot doppio capovolto

Fermentazione:
con lieviti selezionati e controllo
temperatura di fermentazione
da 16 a 18 °C

Maturazione ed invecchiamento:
in vasche di acciaio inox sui propri
lieviti per 6 mesi

Temperatura di servizio:
10 - 12 °C



Burano: l'isola dei merletti
e delle case colorate



TAI

Il cambio del nome non ha smorzato l'interesse verso questo vitigno territoriale così forte di personalità che il suo aroma conquista il naso e la sua beva entusiasma come pochi altri vini.



- Vitigno:**
Tai 100%
- Classificazione del vino:**
IGT Veneto Orientale
- Metodo di coltivazione:**
Guyot con 5.500 ceppi per ettaro
- Fermentazione:**
con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione a 17 °C
- Maturazione ed invecchiamento:**
sui propri lieviti in vasche di acciaio inox per 6 mesi
- Temperatura di servizio:**
10 - 12 °C

A sinistra orologio: tracce di epoca romana, dettagli di classicismo e l'eredità dei dogi



CABERNET FRANC

Questo vitigno arriva nel Nord Est all'inizio dell'800 diventando da subito un vino pregiato nel nostro territorio. La caratteristica nota di fieno e pepe nero insieme al tannino morbido al palato lo rendono un vino inconfondibile. Qui la nostra interpretazione di cui siamo fieri.

Vitigno:
Cabernet Franc 100%

Classificazione del vino:
DOC Venezia

Metodo di coltivazione:
Guyot da 4.500 a 5.500 ceppi per ettaro

Fermentazione:
in vasche di cemento a temperatura controllata tra 24 e 26 °C

Maturazione ed invecchiamento:
un affinamento di circa 6 mesi in vasche di cemento

Temperatura di servizio:
16 - 18 °C



Capitello: decorato con foglie d'acanto, è l'elemento tipico di Venezia che ha sorretto la storia dal classicismo ai giorni d'oggi



MERLOT

Vitigno nobile di buona struttura e dai tannini fini che ben si adatta ai nostri terreni di natura argillosa. Il nostro compito è quello di creare un vino di una piacevolezza unica e negli anni scoprirne il suo carattere.

Vitigno:
Merlot 100%

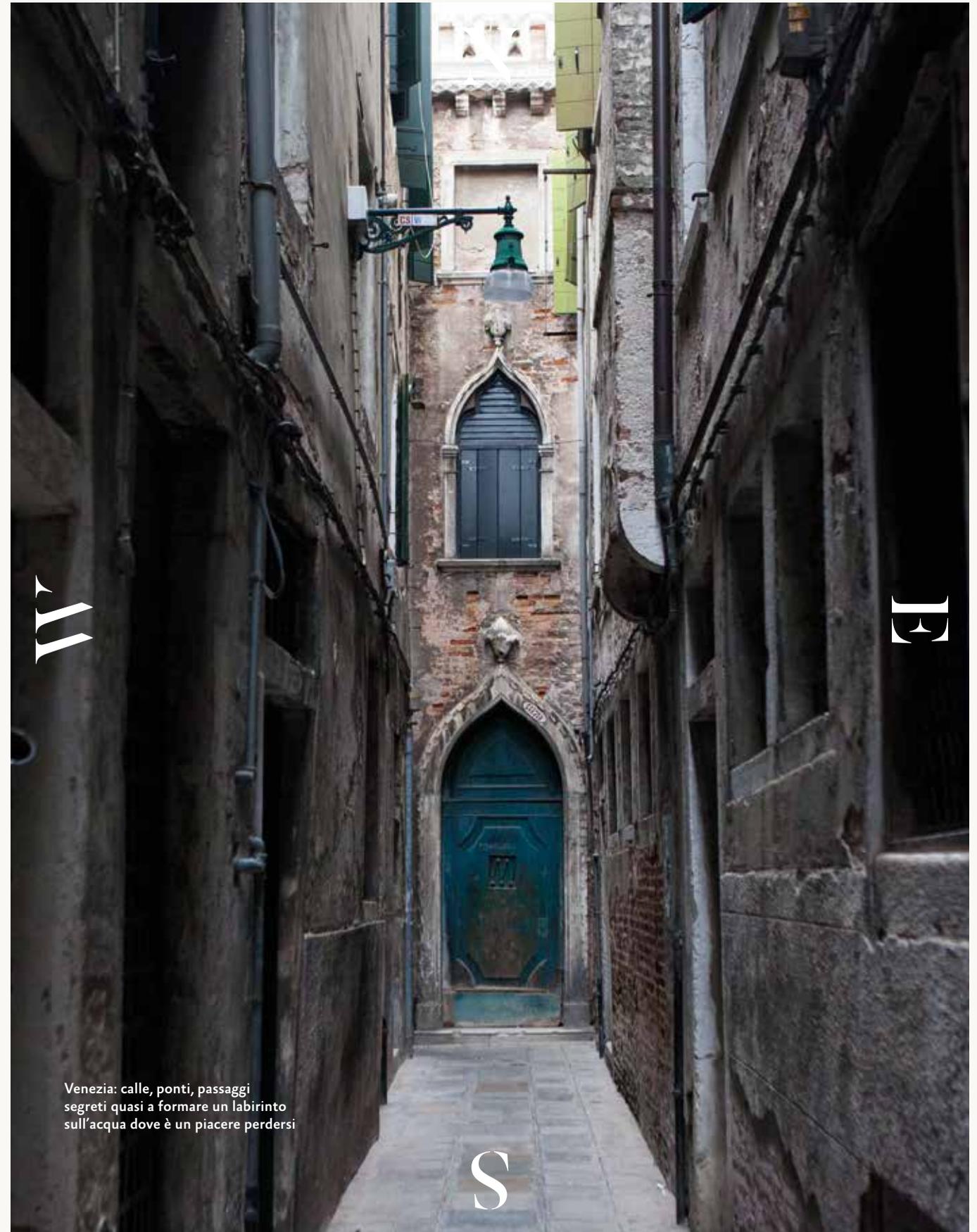
Classificazione del vino:
DOC Venezia

Metodo di coltivazione:
Guyot da 4.000 a 5.500 ceppi per ettaro

Fermentazione:
in vasche di cemento a temperatura controllata tra 24 e 26 °C

Maturazione ed invecchiamento:
un affinamento di circa 6 mesi in vasche di cemento

Temperatura di servizio:
16 - 18 °C



Venezia: calle, ponti, passaggi segreti quasi a formare un labirinto sull'acqua dove è un piacere perdersi



Mulino: tra le pale scorre abbondante l'acqua a ricordarci che qui per secoli si assicurava il sostentamento anche in caso di assedio



REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Uno dei vitigni rossi più grandi e meno capiti dell'Italia è il Refosco. Lo diceva il Prof. Dubourdiou, autorevole maestro dell'enologia mondiale. I nostri vigneti curati in maniera maniacale danno un vino a volte misterioso e intrigante, ma dalla forte personalità.

Vitigno:
Refosco dal Peduncolo Rosso 100%

Classificazione del vino:
DOC Lison Pramaggiore

Metodo di coltivazione:
Guyot con 5.500 ceppi per ettaro

Fermentazione:
in vasche di cemento a temperatura controllata tra 24 e 26 °C

Maturazione ed invecchiamento:
un affinamento di circa 6 mesi in vasche di cemento

Temperatura di servizio:
16 - 18 °C



Photo
Zaira Zarotti
Valentina Solfrini

Branding
Nicole Poggi

**Art Director
& Graphic Design**
Studio Idee Materia

TENUTA MOSOLE

Via Annone Veneto
30029 S. Stino di Livenza
Località Corbolone
Venezia - Italy
Tel. +39 0421 310404
mosole@mosole.com
www.mosole.com

